

## Reiben

aus gehärtetem Edelstahl 18/10, 13 x 6 cm Reibfläche, 12 cm langer schwarzer Polyamid-Griff, mit Aufhängeöse, mit Stützbügel, hochwertige Verarbeitung, spülmaschineneeignet

## Grater

hardened 18/10 stainless steel, 13 x 6 cm blade, 12 cm black polyamide handle, hanging loop, support to keep the blade off work surface, high quality, dishwasher safe



Art-Nr. Part No.	Schneidbreite Cutting Width		Preis €
2269/011	2 mm	fein/fine	11,—
2269/006	4 mm	mittel/medium	11,—
2269/005	6 mm	grob/coarse	11,—
2269/004*	10 mm	schmäler Schnitt/narrow cut	11,—
*schält in beide Richtungen *double-sided			
2269/001	22 mm	Hobel/Shaver	11,—
2269/008	3 mm	fein rund/fine round	11,—
2269/009	6 mm	Kartoffelreibe/coarse round	11,—
2269/969	Restehalter / hand guard		2,30

## Arbeitshalterung für Reiben

aus Edelstahldraht, mit Einhängenhaken zum Arbeiten über Gastronorm-Behältern, passend zu den Reiben 2269

## Grater Support

stainless steel wire, with hook for fixing to Gastronorm containers, to suit 2269 graters



Art-Nr. Part No.	Länge Length cm	Breite Width cm	Höhe Height cm	Preis €
7554/145	14,5	7,5	11	22,50

## Reiben, schmal

aus gehärtetem Edelstahl 18/10, 22 x 3,5 cm feilenförmige Reibfläche, 18 cm langer schwarzer Polyamid-Griff, mit Aufhängeöse, mit Stützbügel, hochwertige Verarbeitung, spülmaschineneeignet

## Grater

hardened 18/10 stainless steel, 22 x 3.5 cm blade, 18 cm black polyamide handle, hanging loop, support to keep the blade off work surface, high quality, dishwasher safe



Art-Nr. Part No.	Klingenbreite Blade Width		Preis €
2237/011	2 mm	fein/fine	11,—
2237/006	4 mm	mittel/medium	11,—
2237/005	6 mm	grob/coarse	11,—
2237/004*	10 mm	schmäler Schnitt/narrow cut	11,—
*schält in beide Richtungen *double-sided			
2237/007	3 mm	Parmesan/nut	11,—
2237/937	Resthalter / hand guard		1,60